

Panicel

O PROIZVODU

- koncentrat za proizvodnju kruha i peciva s dodatkom proteina i vlakana (pšenične mekinje)
- prehrambeni proizvod pripremljena od Panicela (prema predloženom receptu) sadrži najmanje 14% ukupnih proteina pšenice i soje i najmanje 7% pšeničnih mekinja, ovisno o količini upotrijebljenog brašna
- kruh ima rahlu jezgru s vidljivim fragmentima mekinja, velikog je volumena, ugodnog i tipičnog okusa
- zbog visokog sadržaja vode, kruh se ne mrvi pri rezanju i ostaje svjež nekoliko dana
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno
- kruh se peče slobodno ili u modelima

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	9 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	25 °C
fermentacija u masi	15 min
vrijeme fermentacije u komori	45 - 50 min
temperatura peći	210 - 230 °C
vrijeme pečenja	15 - 28 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	58 kg
panicel	42 kg
kvasac	3 kg
voda	80 l